



Bernard Magrez

PROPRIÉTAIRE
DE GRANDS VIGNOBLES

MAGREZ FOMBRAUGE

SAINT ÉMILION GRAND CRU

Ce vignoble est implanté sur le site archéologique de Niord, datant du V^e siècle avant J.C. et sur lequel on a retrouvé des vestiges dont un squelette remarquablement conservé et vieux de plus de 2 500 ans. Ce squelette sera prochainement exposé au Château Fombrauge, autre propriété de Bernard Magrez.



Lieu : Saint Etienne de Lisse, près de la commune de Saint Emilion.

Superficie : 2,4 hectares.

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Age des vignes : 30 ans.

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare.

Nature du sol : les parcelles sont pour partie implantées sur un terroir de côtes, constitué de molasses du Fronsadais, texture très fine et très compacte. Une autre partie bénéficie d'un calcisol à texture fine sur calcaire à astéries moyennement profond.

Mode de conduite des vignes : taille bordelaise à deux astes. Enherbement total maîtrisé. Effeuilages des deux côtés du rang. Vendanges vertes.

Vinification : vendanges manuelles en cagettes avec sélection parcellaire. Egrappage manuel. Encuvage par gravité en petites cuves bois et vinification par pigeages manuels. Ecoulage par gravité en barriques neuves de chêne français. Fermentation malolactique et élevage 18 à 20 mois en barriques neuves.

Rendements moyens : 15 à 20 hl par hectare.

Millésime 2002



Millésime 2003



Millésime 2004



Millésime 2005



Accord Mets-Vins

(proposé par Joël ROBUCHON, 26 étoiles au Guide Michelin,
ambassadeur mondial des vins Bernard Magrez)

«Saumon grillé au beurre rouge - Magrez Fombrauge»

